LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosé di Morgante
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Morgante
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Sicilia
Cépages	100% nero d'avola
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Soutenu par l'enthousiasme de ses fils Carmelo et Giovanni, Antonio Morgante se lance en 1994, au nord-est d'Agrigente, dans la production de vins qui portent son nom. En 1997, Morgante rencontre l'excellent œnologue Ricardo Cotarella et ils décident de produire ensemble de grands vins rouges à base du nero d'avola local. Ses 200 ha de vignes et d'amandiers se situent à quelques dizaines de kilomètres du site historique d'Agrigente, à une altitude de 350 à 500 m. Comme il n'existe pas d'appellation dans les environs d'Agrigente, les quatre vins du domaine ont le statut d'IGT, même s'ils sont tous les quatre de purs nero d'avola. Dans des installations hypermodernes, on produit deux nero d'avola fruités (Scinthilì et le Nero d'Avola ordinaire) sans ou avec un élevage sur bois réduit à sa plus simple expression, ainsi qu'une version plus puissante, élevée sur bois appelée Don Antonio, en hommage au fondateur du domaine. Et pour terminer, le domaine propose encore un Bianco di Morgante, également à base de nero d'avola ! Une expérience gustative tout à fait particulière par la combinaison de la puissance structurée du vin rouge et la fraîcheur fruitée du vin blanc. Le Rosé di Morgante a une couleur rose légère et scintillante. Le nez est sur des arômes nets et fruités d'agrumes et de pétales de rose. La bouche est savoureuse, fraîche et d'un très bel équilibre.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits
Origine	Grotte (province d'Agrigento), sol argilo-calcaire, 400-450m d'altitude
Vendange	Mi septembre
Vinification	Pressage des raisins et décantation statique. Le moût fermente en cuves inox à une température de 15 à 17°C. Le vin mûrit ensuite en cuves inox pendant 4 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	4 mois cuves inox
Analytique	Alc. 13%
Production	13.000 bouteilles